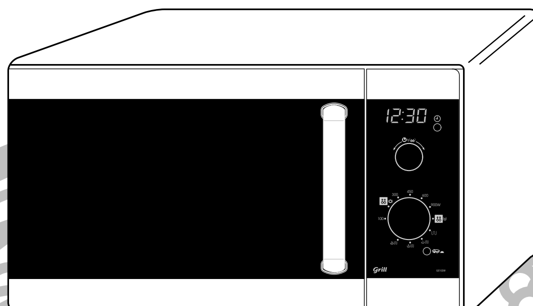
CUPTOR CU MICROUNDE

Manual de utilizare si ghid de preparare

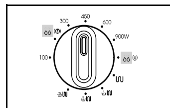
GE102W / GE102WT



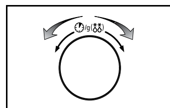
Codice No..: DE68-02918C

Ghid rapid

Daca doriti sa preparati un aliment.

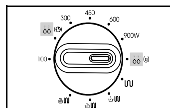


1. Introduceti alimentul in cuptor.
   Selectati nivelul puterii rotind butonul **COOKING POWER CONTROL** .

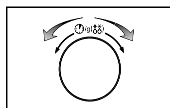


2. Selectati timpul de preparare rotind butonul **TIME/WEIGHT** (⏱/g(⁂)) .
   Rezultat: Prepararea incepe dupa doua secunde.

Daca doriti sa dezghetati un aliment

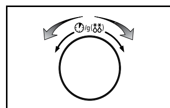


1. Rotiti butonul **COOKING POWER CONTROL** la pozitia **Auto Defrost** (⁂ (g)) .



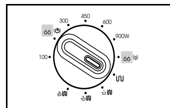
2. Rotiti **TIME/WEIGHT** (⏱/g(⁂)) pentru a selecta greutatea corespunzatoare.
   Rezultat: Prepararea incepe dupa doua secunde.

Daca doriti sa ajustati timpul de preparare

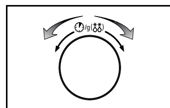


Ajustati timpul de preparare rams rotind butonul **TIME/ WEIGHT** (⏱/g(⁂)) .
Daca in timpul prepararii, doriti sa mariti sau sa reduceti timpul de preparare al alimentului, rotiti butonul spre dreapta sau stanga.

Daca doriti sa prajiti un aliment

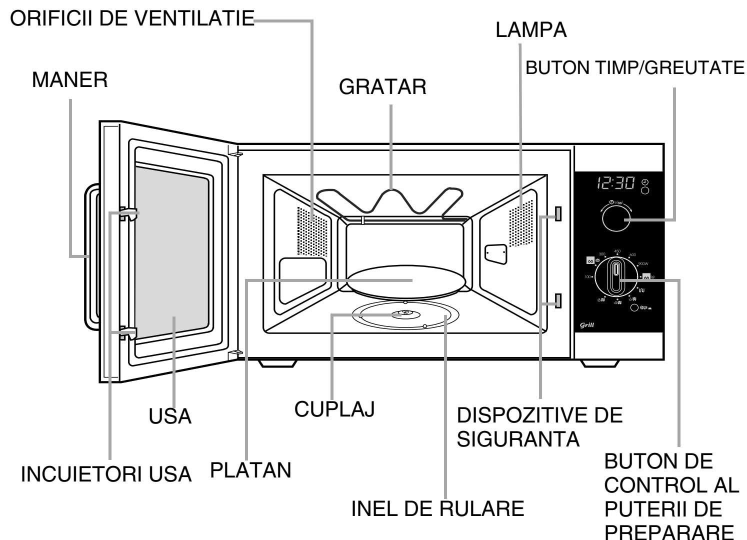


1. Rotiti butonul **COOKING POWER CONTROL** la simbolul (ꟺ) (gratar).



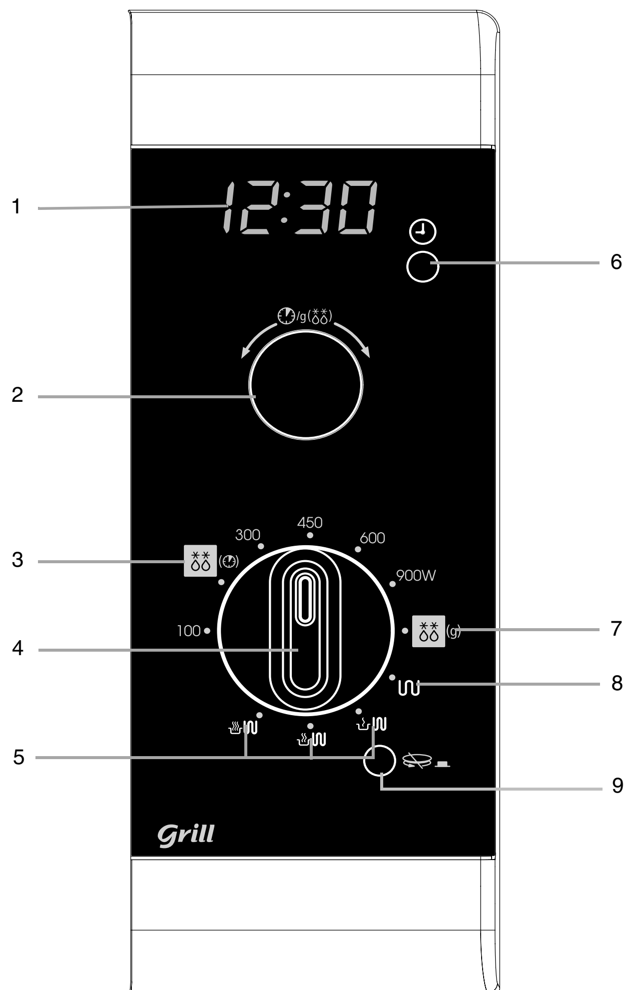
2. Rotiti **TIME/WEIGHT** (⏱/g(⁂)) pentru a selecta timpul de preparare dorit.
   Rezultat: Prepararea incepe dupa doua secunde.

Cuptor



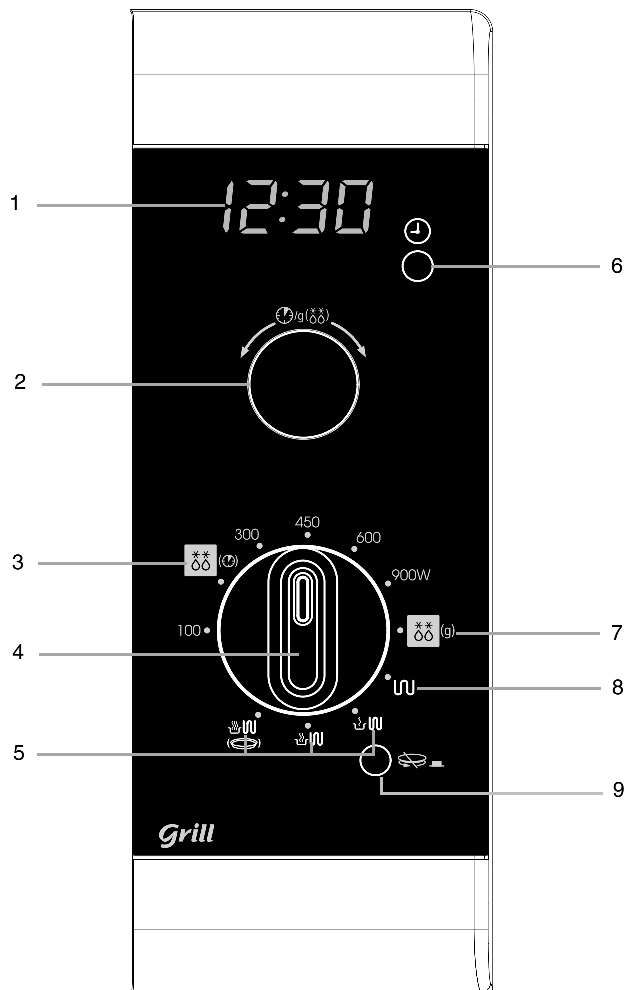
Panou de control

Model: GE102W



1. AFISAJ
2. BUTON TIMP/GREUTATE
3. DEZGHETARE MANUALA
4. BUTON DE CONTROL AL PUTERII DE PREPARARE
5. COMBI (Microunde + Gratar)
6. BUTON SETARE CEAS
7. DEZGHETARE AUTOMATA
8. GRATAR
9. BUTON PORNIRE/OPRIRE PLATAN

Model: GE102WT

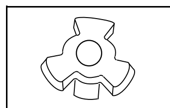


1. AFISAJ
2. BUTON TIMP/GREUTATE
3. DEZGHETARE MANUALA
4. BUTON DE CONTROL AL PUTERII DE PREPARARE
5. COMBI (Microunde + Gratar)
6. BUTON SETARE CEAS
7. DEZGHETARE AUTOMATA
8. GRATAR
9. BUTON PORNIRE/OPRIRE PLATAN

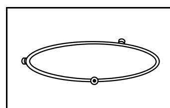
Accesorii

RO

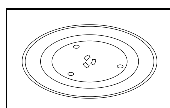
In functie de modelul pe care l-ati achizitionat, vi se vor livra cateva accesorii, care pot fi folosite in diferite moduri.



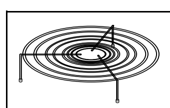
1. **Cuplaj**, deja plasat pe axul motorului situat la baza cuptorului.
   Scop : Cuplajul roteste platanul.



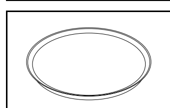
2. **Inel de rulare**, care se plaseaza in centrul cuptorului.
   Scop : Inelul de rulare sustine platanul.



3. **Platan**, care se plaseaza pe inelul de rulare cu centrul fixandu-se la cuplaj.
   Scop : Platanul serveste ca suprafata principala de preparare; poate fi scos cu usurinta, pentru curatare.



4. **Raft metalic**, care se plaseaza pe platan..
   Scop : Raftul metalic poate fi folosit in modul gratar si modul de preparare combinat.



5. **Farfurie crustata (numai GE102WT)**, vedeti pagina 10..
   Scop: Farfuria crustata este folosita pentru a rumeni mai bine alimentele, in modurile de preparare gratar si microunde. Ajuta la pastrarea crocanta a aluaturilor (de ex. pizza).

 Nu folositi niciodata cuptorul cu microunde fara inelul de rulare si platan.

Folosirea manualului de instructiuni

Tocmai ati achizitionat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instructiuni cuprinde informatii importante referitoare la prepararea cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- ***Masuri de siguranta***
- ***Accesorii potrivite si vesela de preparare***
- ***Sfaturi utile de preparare***

In interiorul cutiei veti gasi un ghid rapid, care va va explica patru operatii de baza:

- ***Prepararea alimentelor***
- ***Dezghetarea rapida a alimentelor***
- ***Prajirea alimentelor***
- ***Marirea duratei de preparare***

La inceputul manualului veti gasi ilustratii asupra cuptorului, si in special ale panoului de comanda, astfel ca veti recunoaste butoanele mult mai usor.

Procedurile pas cu pas folosesc patru simboluri diferite:

			
Important	**Nota**	**Atentie**	**Rotiti**

PRECAUTII PENTRU EVITAREA UNEI POSIBILE EXPUNERI EXCESIVE LA ENERGIA MICROUNDELOR

Cititi cu atentie urmatoarele masuri de siguranta; in caz contrar poate avea loc o expunere la energia microundelor, ce poate avea urmari neplacute.

(a) In nici un caz, nu trebuie sa incercati sa folositi cuptorul cu microunde cu usa deschisa, sa modificati incuietorile de siguranta ale usii sau sa introduceti obiecte un gaurile incuietorilor de siguranta.

(b) Nu plasati nici un obiect intre usa cuptorului si partea frontala si nu permiteti resturilor alimentare sa se acumuleze pe suprafetele de etansare. Asigurati-va ca usa si suprafetele de etansare sunt curate, stergandu-le dupa folosire cu o carpa umeda si apoi cu o carpa moale si uscata.

(c) Nu folositi cuptorul cu microunde, daca acesta este defect. Apelati la ajutorul unui tehnician service, instruit de catre producator. Este foarte important ca usa cuptorului sa se inchida corect si sa nu existe nici o defectiune a:
(1) Usii, incuietorilor acesteia si a suprafetelor de etansare
(2) Balamalelor usii (rupte sau slabite)
(3) Cablului de alimentare

(d) Cuptorul cu microunde nu trebuie modificat sau reparat, decat de catre un tehnician service calificat corespunzator si instruit de catre producator.

Masuri de siguranta importante.

Cititi cu atentie si pastrati manualul pentru o folosire ulterioara.

Inainte de a prepara alimente sau lichide in cuptorul cu microunde, va rugam sa verificati daca au fost luate urmatoarele masuri de siguranta.

1. **Nu folositi nici un vas metalic in interiorul cuptorului cu microunde:**
   - Containere metalice
   - Vesela cu ornamentatii de aur sau argint
   - Frigarui , furculite, etc.

   Motiv: Pot apare scantei sau arc electric, care vor deteriora cuptorul.

2. **Nu incalziti:**
   - Sticle, borcane, containere etanse sau sigilate in vid.
     Ex: Borcane cu alimente pentru copii.
   - Alimente sigilate ermetic.
     Ex: Oua, rosii.

   Motiv: Presiunea va creste la incalzire si poate duce la explozia acestora.
   Sfat: Scoateti capacele si intepati sacii sau pungile, etc.

3. Nu puneti in functionare cuptorul cu microunde, atunci cand acesta este gol.
   Motiv: Peretii cuptorului se pot deteriora.
   Sfat: Lasati intotdeauna un pahar cu apa in interiorul cuptorului. Apa va absoarbe microundele in cazul unei porniri accidentale a cuptorului cu microunde, atunci cand acesta este gol.

4. **Nu acoperiti orificiile de ventilatie cu carpe sau hartie.**
   Motiv: Carpele sau hartia pot lua foc datorita aerului cald evacuat din cuptor.

5. **Folositi intotdeauna manusi atunci cand scoateti alimente sau vesela din cuptor.**
   Motiv: Unele vase absorb microundele si caldura este transferata intotodeauna de la aliment la vas. De aceea, vasele sunt fierbinti.

6. Nu atingeti elementul de incalzire si peretii interiori ai cuptorului cu microunde.
   Motiv: Acesti pereti ar putea sa fie destul de fierbinti incat sa va arda chiar si dupa ce prepararea a luat sfarsit. Nu permiteti ca materiale inflamabile sa intre in contact cu aria interioara a cuptorului. Lasati intai cuptorul sa se raceasca.

7. Pentru a reduce riscul unui incendiu in cavitatea cuptorului:
   - Nu depozitati materiale inflamabile in interiorul cuptorului cu microunde.
   - Indepartati sigiliile metalice ale ambalajelor de plastic sau hartie, ale alimentelor.
   - Nu folositi cuptorul cu microunde pentru a usca ziare. Daca observati ca iese fum, lasati usa cuptorului inchisa si opriti aparatul sau deconectati-l de la sursa de alimentare

8. Aveti o grija deosebita atunci cand, incalziti lichide sau alimente pentru copii.
   - Lasati intotdeauna un timp de asteptare de 20 de secunde, dupa ce cuptorul a fost oprit, pentru a permite echilibrarea temperaturii.
   - Amestecati pe durata incalzirii, daca este necesar, si intotdeauna dupa incalzire.
   - Aveti grija atunci cand luati vasul din cuptor, dupa incalzire. In cazul in care, vasul este prea fierbinte, va puteti arde.
   - Exista risul unei eruptii intarziate a fierberii.
   - Pentru a preveni fierberea intarziata si o posibila oparire, ar trebui sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide si amestecati inainte, in timpul si dupa preparare.

   Motiv: Pe durata incalzirii lichidelor, punctul de fierbere poate fi intarziat; aceasta inseamna ca poate apare o eruptie a fierberii imediat dupa ce recipientul a fost scos din cuptor. In acest caz, exista pericolul opariri.

   - In caz de oparire, urmati instructiunile de prim ajutor urmatoare:
     * Introduceti zona oparita in apa rece, pentru cel putin 10 minute.
     * Acoperiti cu o haina curata si uscata.
     * Nu aplicati nici un fel de creme, uleiuri sau lotiuni.
   - Nu umpleti niciodata complet vasul si alegeti un vas care este mai larg la gura decat la baza, pentru a preveni scurgerea la fierbere a lichidului. Sticlele cu gat subtire pot de asemenea exploda, daca sunt supraincalzite.
   - Verificati intotdeauna temperatura alimentelor pentru copii si a laptelui, inainte de servire.
   - Nu incalziti niciodata o sticla pentru copii cu biberonul atasat; poate exploda la supraincalzire.

9. Aveti grija sa nu deteriorati cablul de alimentare.
   - Nu introduceti cablul de alimentare sau stecherul in apa si tineti cablul de alimentare departe de suprafetele incalzite.
   - Nu folositi acest aparat daca, cablul de alimentare sau stecherul este defect.

10. Atunci cand deschideti usa cuptorului, stati la o lungime de brat de acesta.
    Motiv: Aerul cald sau aburul eliberat pot provoca oparirea.

11. Pastrati curat interiorul cuptorului cu microunde .
    Motiv: Particulele de alimente sau petele de ulei de pe peretii sau baza cuptorului, pot deteriora vopseaua si reduce eficienta aparatului.

12. Un "clic" poate fi observat pe durata functionarii, in special, atunci cand cuptorul se afla in modul de dezghetare.
    Motiv: Atunci cand puterea de iesire se schimba, este posibil sa auziti acest sunet.

13. Daca cuptorul cu microunde functioneaza gol, alimentarea cu energie se va opri automat, pentru siguranta. Puteti folosi din nou cuptorul, in mod normal, dupa o perioada de 30 de minute.

RO

Masuri de siguranta (continuare)

MASURI DE SIGURANTA IMPORTANTE
Pe durata prepararii, ar trebui sa va uitati din cand in cand in interiorul cuptorului, atunci cand alimentele sunt incalzite sau preparate in recipiente de unica folosinta din plastic, hartie sau alt material combustibil.

IMPORTANT
Nu trebuie permis copiilor sa foloseasca sau sa se joace la cuptorul cu microunde. Nu trebuie lasati copii nesupravegeati in apropierea cuptorului, atunci cand acesta este in functiune. Obiecte care pot trezi interesul copiilor, nu trebuie depozitate sau ascunse pe cuptorul cu microunde.

AVERTIZARE:
Daca usa sau garniturile de etansare ale acesteia sunt defecte, nu folositi cuptorul pana la repararea de catre personal autorizat.

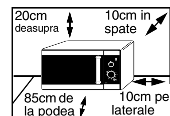
AVERTIZARE:
Operatiunile de service sau reparatii, ce implica demontarea capacului de protectie impotriva expunderii la energia miocroundelor, trebuie executate numai de catre personal calificat.

AVERTIZARE:
Lichidele sau alte tipuri de alimente nu trebuie incalzite in recipiente etanse, deoarece acestea pot exploda.

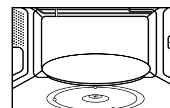
AVERTIZARE:
Permiteti copiilor sa foloseasca cuptorul cu microunde fara supraveghere, numai atunci cand acestia au fost corespunzator instruiti, astfel incat sa fie capabili de a utiliza aparatul in siguranta si de a intelege riscurile unei utilizari incorecte..

Instalarea cuptorului cu microunde

Asezati cuptorul cu microunde pe o suprafata neteda, dreapta si destul de rezistenta incat sa suporte greutatea acestuia.



1. Atunci cand instalati cuptorul cu microunde, asigurati-va ca exista o ventilatie adecvata, lasand un spatiu de cel putin 10 cm in spate si in laterale, un spatiu de 20 cm deasupra acestuia si un spatiu de 85 de cm de la podea la cuptorul cu microunde.



2. Scoateti toate materialele de ambalare din interiorul cuptorului. Instalati inelul de rulare si platanul. Verificati daca platanul se invarte corect.

3. Acest cuptor cu microunde trebuie pozitionat astfel incat stecherul cablului de alimentare sa fie usor accesibil.

✻ Nu blocati niciodata orificiile de ventilatie, deoarece cuptorul se va supraincalzi si se va opri automat. Va ramane inoperabil pana ce se raceste suficient.

✻ Pentru siguranta dumneavoastra, conectati cablul de alimentare la o priza cu 3-pini, 230 Volti, 50Hz, AC si cu legare la pamant. In cazul in care cablul de alimentare se deterioreaza, acesta trebuie inlocuit de producator sau un agent de service calificat.

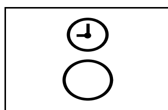
✻ Nu instalati cuptorul cu microunde in mediu cald si umed, precum in apropierea unui cuptor obisnuit sau radiator. Specificatiile sursei de alimentare a cuptorului trebuie respectate si orice extensie de cablu trebuie sa aiba acelasi standard ca si cablul de alimentare, livrat odata cu cuptorul. Stergeti interiorul si etansarea usii cu o carpa umeda, inainte de a folosi cuptorul cu microunde pentru prima data.

Setarea ceasului

Cuptorul cu microunde are un ceas incorporat. Ora poate fi afisata in sistem de notare de 24 de ore sau de 12 ore. Trebuie sa setati ceasul:

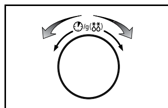
- ***Atunci cand instalati cuptorul cu microunde pentru prima data***
- ***Dupa o cadere de tensiune***

✉ Nu uitati sa resetati ceasul atunci cand, se face trecerea de la ora de vara la cea de iarna si invers.

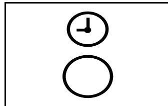


1.

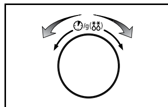
Pentru a afisa timpul in..	**Atunci apasati ( ).."**
Notare de 24 de ore	O data
Notare de 12 ore	De doua ori.



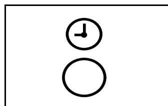
2. Rotiti butonul **TIME/WEIGHT** ( ) pentru a seta ora.



3. Apasati butonul .



4. Rotiti butonul **TIME/WEIGHT** ( ) pentru a seta minutele.



5. Apasati butonul .

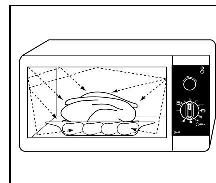
Modul de functionare a cuptorului cu microunde

Microundele sunt unde electromagnetice de inalta frecventa; energia eliberata permite prepararea sau reincalzirea alimentelor, fara a le schimba forma sau culoarea.

Puteti folosi cuptorul cu microunde pentru:

- ***Dezghetare (manuala sau automata)***
- ***Preparare***

Principiul de preparare



1. Microundele generate de magnetron sunt distribuite uniform, deoarece alimentele se rotesc pe platan. Alimentul este preparat bine si uniform.
2. Microundele sunt absorbite de aliment pana la o adancime de aproximativ 2,5 cm. Prepararea continua apoi, in timp ce caldura este disipata in interiorul alimentului.
3. Timpul de preparare variaza in functie de natura recipientului folosit si proprietatile alimentului:
   - Cantitate si densitate
   - Continutul de apa
   - Temperatura initiala (congelat sau nu)



Deoarece, centrul alimentului este preparat prin disiparea caldurii, prepararea continua chiar si dupa ce ati scos alimentul din cuptor. Timpul de asteptare din retetele de la sfarsitul acestui manual, trebuie de aceea respectat, pentru a asigura:

- O preparare uniforma a alimentului pana la centru
- Aceeasi temperatura a alimentului (suprafata si interior)

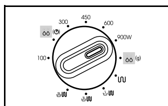
RO

Verificarea functionarii corecte a cuptorului

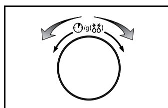
RO

Urmatoarea procedura simpla va permite sa verificati, in orice moment, functionarea corecta a cuptorului cu microunde.

Deschideti usa cuptorului tragand de manerul situat in partea dreapta a acesteia. Asezati un pahar cu apa pe platan. Inchideti usa.



1. Seteti la nivelul maxim butonul de control al puterii **COOKING POWER CONTROL** .



2. Setati timpul rotind butonul **TIME/WEIGHT** ( ) .

<u>Rezultat:</u> Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.
1) Incepe prepararea. Atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
3) Timpul curent este afisat din nou.

 Cuptorul trebuie conectat la priza de perete corespunzatoare. Platanul trebuie sa se afle in pozitia sa in interiorul cuptorului. Daca este folosit un nivel al puterii, altul decat cel maxim, apa are nevoie de mai mult timp pentru a fierbe.

Ce trebuie facut atunci cand cuptorul nu functioneaza corect

Daca aveti una din problemele enumerate mai jos, incercati solutiile date.

◆ Este normal.
- Aparitia condensului in interiorul cuptorului cu microunde.
- Iesirea aerului pe langa usa si carcasa exterioara.
- Reflectarea luminii pe langa usa si carcasa exterioara.
- Iesirea aburilor pe langa usa cuptorului.

◆ Cuptorul nu functioneaza atunci cand rotiti **TIME/WEIGHT**( ) .
- Usa este inchisa complet?

◆ Alimentul nu este preparat deloc.
- Ati setat timpul corect?
- Usa este inchisa?
- Ati supraincarcat circuitul electric si ati provocat arderea unei siguranta sau declansarea unui intreruptor automat?

◆ Alimentul este prea mult sau prea putin preparat.
- Ati setat durata de preparare corespunzator cu tipul alimentului?
- Ati ales un nivel de putere corespunzator?

◆ Apar scantei si arc electric in interiorul cuptorului cu microunde.
- Ati folosit vesela cu ornamente metalice?
- Ati lasat o furculita sau o ustensila metalica in interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de peretii interiori ai cuptorului?

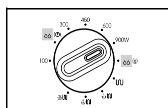
◆ Cuptorul cu microunde provoaca interferente cu radio-ul sau televizorul.
- O usoara interferenta poate fi observata la radio sau televizor, atunci cand cuptorul functioneaza. Este normal. Pentru a rezolva aceasta problema, instalati cuptorul cu microunde departe de radio, televizor sau antene.
- Daca interferenta este detectata de catre procesorul cuptorului, afisajul ar putea fi resetat. Pentru a rezolva aceasta, deconectati cablul de alimentare si apoi reconectati-l. Resetati timpul.

Daca informatiile de mai sus nu va ajuta sa rezolvati problema, contactati dealer-ul local sau centrul service SAMSUNG.

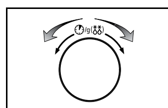
Preparare/ Reincalzire

Urmatoarea procedura va arata cum puteti prepara sau reincalzi alimente. Verificati intotdeauna setarile facute pentru preparare, inainte de a lasa cuptorul nesupravegheat.

Intai, asezati alimentul in centrul platanului. Inchideti usa.



1. Setati nivelul maxim al puterii rotind butonul **COOKING POWER CONTROL** .
   (PUTERE MAXIMA : 900 W)



2. Setati timpul rotind butonul **TIME/WEIGHT** ( ) .
   Rezultat: Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.
   1) Incepe prepararea. Atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
   2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
   3) Timpul curent este afisat din nou.

 Nu porniti niciodata cuptorul cu microunde atunci cand acesta este gol.

 Puteti schimba oricand nivelul puterii de preparare rotind butonul **COOKING POWER CONTROL** .

Nivele putere

Puteti alege unul dintre nivelele de putere de mai jos.

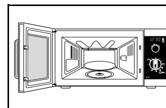
Nivel putere	Iesire	
	MICROUNDE	**GRATAR**
Ridicat	900 W	
Mediu ridicat	600 W	
Mediu	450 W	
Mediu scazut	300 W	
Dezghetare manuala ( )	180 W	
Dezghetare automata ( )	180 W	
Scazut	100 W	
Gratar	-	1300 W
COMBI I	300 W ( )	1300 W
COMBI II	450 W ( )	1300 W
COMBI III	600 W ( )	1300 W

 Daca selectati un nivel ridicat de putere, timpul de preparare trebuie sa scada.

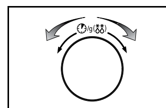
 Daca selectati un nivel scazut de putere, timpul de preparare trebuie sa creasca.

Oprirea prepararii

Puteti opri prepararea in orice moment, pentru a verifica alimentul.



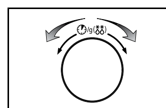
1. Pentru a opri temporar prepararea;
   Deschideti usa.
   Rezultat: Prepararea se opreste. Pentru a continua, inchideti usa.



2. Pentru a opri complet prepararea;
   Rotiti **TIME/WEIGHT** ( ) spre stanga.
   Va fi afisata indicatia “: 0 “.



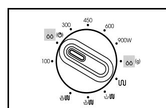
Ajustarea timpului de preparare



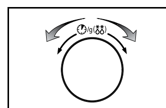
Ajustati timpul de preparare ramas rotind butonul **TIME/ WEIGHT** ( ) .
In timpul prepararii, penrtu a mari sau reduce timpul de preparare a alimentului, rotiti butonul catre stanga sau dreapta.

Dezghetarea manuala a alimentelor

Functiunea de dezghetare va permite sa dezghetati carne, pasari, peste. Intai, asezati alimentul congelat in centrul platanului si apoi inchideti usa.



1. Rotiti butonul **COOKING POWER CONTROL** la pozitia **Manual Defrost** ( ) - dezghetare manuala.



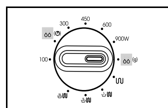
2. Rotiti **TIME/WEIGHT** ( ) pentru a selecta timpul de preparare dorit.
   Rezultat: Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.
   1) Incepe prepararea. Atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
   2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
   3) Timpul curent este afisat din nou.

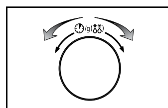
 Folositi numai recipiente compatibile si sigure

 Selectati functiunea de dezghetare cu un nivel al puterii de 180W, daca doriti sa dezghetati alimentul manual. Pentru detalii referitoare la dezghetarea manuala si timpul de dezghetare, vedeti pagina 18.

Folosirea functiunii Auto Dezghetare

Functiunea de auto dezghetare va permite sa dezghetati carne, pasari, peste. Intai, asezati alimentul congelat in centrul platanului si apoi inchideti usa.





1. Rotiti butonul **COOKING POWER CONTROL** la pozitia **Auto Defrost** ((g)) - dezghetare automata.
2. Rotiti **TIME/WEIGHT** (/g) pentru a selecta timpul de preparare dorit.
   Rezultat: Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.
   1) Incepe prepararea. Atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
   2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
   3) Timpul curent este afisat din nou.

✉ Folositi numai recipiente compatibile si sigure.

Setarile functiunii Auto Dezghetare

Indepartati orice tip de material de ambalare inainte de dezghetare.

Asezati alimentele congelate pe platan.

Intoarceti alimentul atunci cand cuptorul emite un bip.

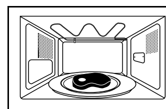
Respectati timpul de asteptare corespunzator tipului de aliment, dupa ce dezghetarea a luat sfarsit.

Aliment	Portie	Timp de asteptare	Recomandare
Carne Pasare Peste	200-1500g 200-1500g 200-1500g	20-60 min 20-60 min 20-60 min	Inveliti marginile in folie de aluminiu. Intoarceti alimentul atunci cand cuptorul emite un bip.

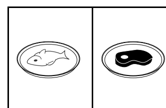
Folosirea farfuriei crustate (GE102WT)

Cuptorul cu microunde SAMSUNG are ca accesoriu suplimentar o farfurie crustata. Aceasta farfurie crustata va permite sa rumeniti alimentul, nu numai deasupra datorita gratarului, ci si partea de dedesubt a alimentului, care devine crocanta si rumenita, datorita temperaturii ridicate a acesteia. In lista din pagina urmatoare, puteti gasi cateva tipuri de alimente ce pot fi preparate cu ajutorul farfuriei crustate.

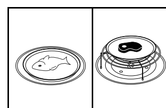
Farfuria crustata poate fi folosita si pentru prepararea suncii, oualelor, carnatilor.



1. Asezati farfuri crustata direct pe platan si incalziti-o intai la cea mai ridicata combinatie microunde-gratar [600W+Gratar ( )] urmand instructiunile din lista.
   - Folositi intotdeauna manusi, pemtru a scoate farfuria crustata din cuptor, deoarece devine foarte fierbinte.
2. Ungeti farfuria cu ulei daca doriti sa preparati alimente precum, sunca si oua, pentru a rumeni mai bine alimentele.
   - Trebuie sa retineti ca farfuria crustata are un strat de teflon, care nu este rezistent la zgarieturi. Nu folositi obiecte ascutite (cutit), pentru a taia pe farfurie.
   - Folositi accesorii din plastic, pentru a evita zgarieturile pe suprafata farfuriei sau scoateti alimentul din aceasta, inainte de taiere.



3. Asezati alimentul pe farfuria crustata.
   - Nu asezati obiecte care nu sunt rezistente la temperatura ridicata pe farfuria crustata; ex. vase din plastic.
   - Nu folositi niciodata farfuria crustata fara platan.



4. Asezati farfuria crustata pe raftul metalic (sau platan) in cuptor.
5. Selectati timpul de preparare si nivelul de putere corespunzatoar. Vedeti tabelul din pagina urmatoare.



Cum se curata farfuria crustata

Curatati farfuria crustata cu apa calda si detergent si apoi, clatiti cu apa curata.



Nu folositi o perie sau un burete dur pentru ca, veti deteriora suprafata farfuriei.



Nota

Farfuria crustata nu este recomandata spalarii in masina de vase.

Setarile prepararii cu farfuria crustata (GE102WT)

RO

Va recomandam sa preincalziti farfuria crustata direct pe platan. Incalziti farfuria crustata cu functiunea 600W + Gratar (♨︎) si respectati instructiunile si timpul indicat in tabel.

Aliment	Portie	Putere	Timp pre-incalzire	Timp pre-parare	Recomandari
Sunca	4 felii (80g) 8 felii (160g)	600W+ Gratar	3min.	3-3½min. 4½ - 5min.	Preincalziti farfuria crustata. Asezati feliile una langa alta pe farfurie. Asezati farfuria crustata pe raft.
Rosii prajite	200g (2buc) 400g (4buc)	450W+ Gratar	3min.	3min. 4min.	Preincalziti farfuria crustata. Taiati rosiile in jumatati. Presarati putina branza deasupra. Aranjati-le in cerc pe farfuria crustata. Asezati farfuria pe raft.
Burger (congelat)	2 bucati (125g) 4 bucati (250g)	600W+ Gratar	3min.	6-6½ min 8-8½min.	Preincalziti farfuria crustata. Asezati burger-ii in cerc, pe farfurie. Asezati farfuria crustata pe raft. Intoarceti dupa 4-5 minute.
Baghete (congelate)	100-150g (1pc) 200-250g (2pcs)	450W+ Gratar	5min.	5-6min. 6-7min.	Preincalziti farfuria crustata. Asezati o bagheta in centru, 2 una langa alta, pe farfuria crustata. Asezati farfuria pe raft.
Pizza (congelata)	300-350g 400-450g	600W+ Gratar	5min.	7-8min. 9-10min.	Preincalziti farfuria crustata. Asezati pizza congelata pe farfurie. Asezati farfuria pe raft.
Mini Pizza (rece)	100-150g 200-250g	600W+ Gratar	5min.	3-3½min. 4-4½min.	Preincalziti farfuria crustata. Asezati bucatile de pizza rece pe farfuria crustata. Asezati farfuria pe raft.
Chips (congelat)	200g 300g 400g	450W+ Gratar	4min.	9min. 12min. 15min.	Preincalziti farfuria crustata. Asezati chipsurile pe farfurie. Asezati farfuria pe raft. Intoarceti la jumatatea tipului de preparare..
Cartofi copti	250g 500g	600W+ Gratar	4min.	4½-5min. 7-7½min.	Preincalziti farfuria crustata. Taiati cartofii in jumatati. Asezatii pe farfurie cu partea taiata deasupra. Asezati cartofii in cerc. Puneti farfuria crustata pe raft.
Baghete de peste (congelate)	150g (5 buc) 300g (10 buc)	600W+ Gratar	4min.	6-6½min. 8½-9min.	Preincalziti farfuria crustata. Ungeti farfuria cu o lingura de ulei. Asezati baghetele in cerc pe farfurie. Intoarceti dupa 3½ min (5 buc) sau 5 min (10 buc).
Aripi de pui (congelate)	125g 250g	600W+ Gratar	4min.	4½-5min. 6½-7min.	Preincalziti farfuria crustata. Ungeti farfuria cu o lingura de ulei. Asezati aripile de pui pe farfurie. Asezati farfuria pe raft. Intoarceti dupa 3 min (125g) sau 5 min (250g).

Alegerea pozitiei elementului de incalzire

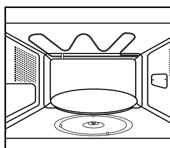
RO

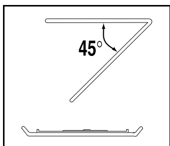
Elementul de incalzire este folosit atunci cand prajiti alimente. Poate fi amplasat intr-o singura pozitie:

- ***Pozitie orizontala pentru prajire sau preparare combinata microunde+gratar.***



Schimbati pozitia elementului de incalzire numai atunci cand, acesta este rece si nu folositi o forta excesiva atunci cand il plasati in pozitie verticala.

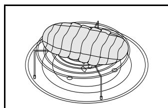




Pentru a plasa elementul de incalzire in ...	Atunci...
Pozitie orizontala (prajire sau preparare combinata microunde+gratar)	◆ Trageti elementul catre dumneavoastra ◆ Impingeti elementul catre in sus, pana ce este paralel cu partea de sus a cuptorului
Atunci cand curatati partea superioara a interiorului cuptorului, este recomandat sa inclinati elementul la 45°, pentru curatare.	

Alegerea accesoriilor

Folositi numai recipiente recomandate pentru microunde; nu folositi containere sau vase din plastic, cesti de hartie, etc.



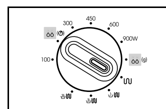
Daca doriti sa selectati modul combinat de preparare (gratar si microunde), folositi numai vase recomandate pentru microunde. Ustensilele sau vasele metalice pot deteriora cuptorul.



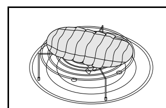
Pentru detalii referitoare la ustensile si vase potrivite, consultati capitolul "Ghid accesorii de preparare", de la pagina 14.

Prajirea

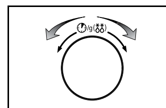
Gratarul va permite sa incalziti si sa rumeniti rapid alimentele, fara a folosi microundele. In acest scop, cuptorul dumneavoastra cu micro-unde este prevazut cu un raft metalic.



1. Preincalziti gratarul la temperatura dorita, rotind butonul de control al puterii la pozitia simbolul gratar ( ) si rotiti butonul **TIME/WEIGHT**( ) la pozitia dorita.



2. Deschideti usa si asezati alimentul pe raftul metalic.



3. Setati timpul de prajire rotind **TIME/WEIGHT** ( ) .

Rezultat: Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.
1) Incepe prepararea. Atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
3) Timpul curent este din nou afisat.



Nu va ingrijorati daca, elementul de incalzire se opreste in timpul prajirii.

Acest sistem este conceput pentru a preveni supraincalzirea cuptorului.



Folositi intotdeauna manusi, atunci cand atingeti vasele din cuptor, deoarece sunt fierbinti.

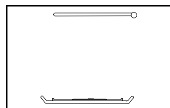
Verificati daca elementul de incalzire se afla in pozitie orizontala.

Modul combinat de preparare microunde si gratar

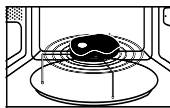
Puteti folosi modul combinat de preparare cu microunde si prajire, pentru a prepara mai rapid alimentele si a le rumeni in acelasi timp.

☛ Folositi intotdeauna vesela recomandata pentru microunde. Vasele din sticla sau ceramica sunt ideale, deoarece permit microundelor sa penetreze uniform alimentele.

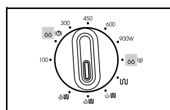
☛ Folositi intotdeauna manusi, atunci cand atingeti recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinti



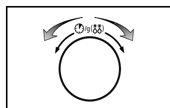
1. Asigurati-va ca elementul de incalzire este in pozitie orizontala; pentru detalii consultati pagina 12.



2. Deschideti usa cuptorului cu microunde. Asezati alimentul pe raftul metalic si apoi asezati raftul pe platan. Inchideti usa cuptorului.



3. Rotiti butonul Cooking Power Control la nivelul de putere corespunzator (, ,).



4. Setati timpul rotind butonul **TIME/WEIGHT** ( ) .
<u>Rezultat:</u> Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.
1) Incepe prepararea. Atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
3) Timpul curent este din nou afisat.

✉ Nivelul maxim al puterii, pentru modul combinat de preparare microunde si gratar, este de 600W.

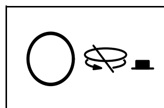
Oprirea manuala a platanului

RO

Butonul on/off ( ) de pornire/ oprire a platanului va permite sa folositi vase de mari dimensiuni, care pot impiedica rotirea platanului.

☛ In acest caz, rezultatele prepararii vor fi mai slabe, deoarece prepararea nu este uniforma. Va recomandam sa intoarceti vasul manual la jumatatea procesului de preparare.

☛ **Atentie!** Nu puneti niciodata in functiune cuptorul, atunci cand nu exista aliment in interior si platanul este oprit manual.
<u>Motiv</u> Aceasta poate cauza incendiu sau deteriorarea aparatului.



1. Apasati butonul **Turntable on/off**( ).
<u>Rezultat:</u> Daca butonul poate fi apasat, platanul se va roti. Daca butonul iese in exterior, platanul nu se va roti.



Nu apasati butonul **Turntable on/off**( ) in timpul prepararii.

RO

Pentru a prepara alimente in cuptorul cu microunde, microundele trebuie sa poata penetra alimentul, fara a fi reflectate sau absorbite de vesela folosita.

De aceea, trebuie sa alegeti cu grija accesoriile de preparare. Daca acestea sunt marcate cu simbolul "microwave safe", nu trebuie sa va mai faceti griji.

Urmatorul tabel prezinta diferite tipuri de accesorii de preparare si indica daca si cum trebuie folosite, in cuptorul cu microunde.

Accesorii	Recoman-date pt uz (microwave safe)	Comentarii
Folie de aluminiu	✓ ✗	Poate fi folosita in cantitati mici pentru a proteja anumite zone impotriva prajirii excesive. Arcul electric poate apare, daca folia este prea aproape de peretii cuptorului sau este in cantitate mare.
Farfurie crustata	✓	Nu preincalziti mai mult de opt minute.
Portelan si ceramica	✓	Portelanul, ceramica, vasele din lut sunt in mod obisnuit potrivite, numai daca nu sunt decorate cu ornamente metalice.
Vase de unica folosinta din carton, poliester	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate in astfel de vase.
Fast-food packaging		
• Cesti sau containere din polistiren	✓ ✗	Pot fi folosite pentru incalzire. Supraincalzirea poate duce la topirea polistirenului. Pot provoca incendiu.
• Pungi de hartie sau ziare	✗	Pot provoca arc electric.
• Hartie reciclata sau vesela cu ornamente metalice		
Sticla		
• Vesela de masa	✓	Poate fi folosita, numai daca nu este decorata cu ornamente metalice.
• Pahare fine	✓	Pot fi folosite pentru incalzire. Sticla fina se poate sparge sau crapa, la supraincalzire.
• Borcane de sticla	✓	Trebuie scos capacul. Numai pentru incalzire.
Metal		
• Vesela	✗	Pot provoca arc electric sau incendiu.
• Ambalaje cu sigilii metalice	✗	
Hartie		
• Farfurii, cesti, servetele, hartie de bucatarie	✓	Pentru incalzire si timp de preparare scurt. De asemenea, pentru absorbirea umiditatii.
• Hartie reciclata	✗	Poate provoca arc electric.
Plastic		
• Containere	✓	Numai daca e plastic rezistent la incalzire. Unele tipuri de plastic, se deformeaza si se decoloreaza la temperaturi ridicate. Nu folositi melamina.
• Pelicula	✓	Poate fi folosita pentru a retine umezeala. Aceasta nu trebuie sa atinga alimentele. Aveti grija la indepartarea peliculei, deoarece vor fi eliberati aburi fierbinti.
• Pungi de congelare	✓ ✗	Numai daca rezista la fierbere. Nu trebuie sa fie ermetica. Daca e necesar, intepati cu furculita.
Hartie cerata	✓	Poate fi folosita pentru retinerea umezelii. Impiedica formarea petelor de grasime, ulei.

✓ **:Recomandat**
✓✗ **:Folositi cu atentie**
✗ **:Periculos**

RO

MICROUNDE

Energia microundelor penetreaza alimentul, atrasa si absorbita de apa, grasimea si continutul de zahar al acestuia.
Microundele provoaca o accelerare a miscarii moleculelor alimentului. Miscarea rapida a acestor molecule produce frecarea si caldura rezultata prepara alimentul.

PREPARARE

Accesorii pentru prepararea cu microunde

Accesoriile de preparare trebuie sa permita trecerea energiei microundelor, pentru o eficienta maxima. Microundele sunt reflectate de metal, precum otel, aluminiu si cupru, dar pot penetra ceramica, sticla, portelanul si plasticul precum si hartia si lemnul. Deci, alimentele nu trebuie preparate niciodata in containere de metal.

Alimente potrivite pentru prepararea cu microunde:

Multe tipuri de alimente sunt potrivite pentru prepararea cu microunde, incluzand peste sau legume congelate, fructe, paste, orez, cereale, fasole, peste si carne. Sosuri, creme, supe, budinci, conserve si condimente pot fi de asemenea preparate in cuptorul cu microunde. In general, prepararea in cuptorul cu microunde este ideala pentru orice tip de aliment ce intr-un cuptor traditional. De exemplu, topirea untului si a ciocolatei (vedeti capitolul referitor la sfaturi si tehnici de preparare).

Acoperirea pe durata prepararii

Este foarte important sa acoperiti alimentele in timpul prepararii, pentru ca apa evaporata se transorma in aburi si contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite in mai multe moduri, de exemplu cu o farfurie ceramica, capac de plastic sau pelicula.

Timp de asteptare

Dupa preparare, este important sa lasati alimentului un timp de asteptare, pentru echilibrarea temperaturii in interiorul acestuia.

<u>Ghid de preparare pentru legumele congelate</u>

Folositi un vas de sticla cu capac. Preparati acoperit respectand timpul corespunzator vedeti tablul de mai jos. Continuati prepararea pentru a obtine rezultatele dorite. Amestecati de doua ori in timpul prepararii si o data dupa preparare. Adaugati sare, condimente sau unt, dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp asteptare (min.)	Instructiuni
Spanac	150 g	600W	5-6	2-3	Adaugati 15 ml (o lingura) de apa rece.
Broccoli	300 g	600W	8-9	2-3	Adaugati 30 ml (doua linguri) de apa rece.
Mazare	300 g	600W	7-8	2-3	Adaugati 15 ml (o lingura) de apa rece.
Fasole verde	300 g	600W	7½-8½	2-3	Adaugati 30 ml (doua linguri) de apa rece.
Legume mixte (morcov/ mazare/ porumb)	300 g	600W	7-8	2-3	Adaugati 15 ml (o lingura) de apa rece.
Legume mixte (stil chinezesc)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Adaugati 15ml (o lingura) de apa rece.

<u>Ghid de preparare pentru orez si paste</u>

Orez: Folositi un vas mare cu capac - orezul isi dubleaza volumul in timpul prepararii. Preparati acoperit.
La sfarsitul timpului de preparare, amestecati inainte de timpul de asteptare si adaugati sare si unt.
Remarca: Orezul ar putea sa nu absoarba toata apa, dupa ce timpul de preparare s-a sfarsit.

Paste: Folositi un vas mare.. Adaugati apa fierbinte, putine sare si amestecati bine. Preparati neacoperit.
Amestecati in timpul prepararii si dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare si scurgeti bine dupa aceea..

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Orez alb (oparit)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Adaugati 500 ml apa rece. Adaugati 750 ml apa rece
Orez maro (oparit)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Adaugati 500 ml apa rece. Adaugati 750 ml apa rece
Orez mixt	250g	900W	16-17	5	Adaugati 500 ml apa rece.
Porumb mixt	250g	900W	17-18	5	Adaugati 400 ml de apa rece.
Paste	250g	900W	10-11	5	Adaugati 1000 ml de apa fierbinte.

RO

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Folositi un vas de sticla cu capac. Adaugati 30-45 ml de apa rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g , numai daca nu este recomandata alta cantitate de apa - vedeti tabelul. Preparati acoperit pe timp minim - vedeti tabelul. Continuati prepararea pentru a obtine rezultatele dorite. Amestecati o data in timpul prepararii si o data dupa. Adaugati sare, condimente si unt dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare de 3 minute.

Sfat: Taiati legumele in bucati de marime egala. Cu cat le taiati mai mici, cu atat mai repede se vor prepara.

Toate legumele proaspete trebuie preparate, folosind nivelul maxim de putere (900W).

Aliment	Portie	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Preparati in bucati de marime egala. Aranjati cozile catre centru.
Varza de Bruxell	250g	5-5½	3	Adaugati 60-75 ml (5-6 linguri) de apa
Morcovi	250g	3½-4	3	Taiati morcovii in felii egale.
Conopida	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Preparati in bucati de marime egala. Taiati bucatile mari in jumatate, cu cozile catre centru.
Vinete	250g	2½-3	3	Taiati vinetele in bucati mici si stropiti-le cu o lingurita de suc de lamaie.
Praz	250g	3-3½	3	Taiati prazul in felii subtiri.
Ciuperci	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Preparati ciupercile mici intregi si pe cele mari taiate. Nu adaugati apa. Stropiti cu suc de lamaie. Condimentati cu sare si piper si apoi scurgeti inainte de servire.
Ceapa	250g	4-4½	3	Taiati ceapa felii sau in jumatati. Adaugati numai 15 ml de apa.
Ardei	250g	3½-4	3	Taiati ardeii in bucati mici.
Cartofi	250g 500g	3-4 6-7	3	Cantariti cartofii decojiti si apoi taiatii in jumatati sau sferturi.
Napi	250g	4½-5	3	Taiati napii in cuburi mici.

REINCALZIRE

Cuptorul cu microunde va reincalzi alimente intr-un timp mai scurt decat cel necesar cuptoarelor traditionale.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos. Timpul din tabel este calculat considerand ca lichidele sunt la temperatura camerei +18 pana la +20°C iar alimentele la o temperatura de +5 pana la +7°C.

Aranjare si acoperire

Evitati reincalzirea bucatilor mari de alimente, precum o pulpa de carne - acestea au tendinta sa se arda si sa se usuce. Reincalzirea bucatilor mici va fi mai satisfacatoare.

Nivele de putere si amestecare

Unele alimente pot fi reincalzite folosind o putere de 850 W in timp ce altele trebuie reincalzite la 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Verificati tabelele, pentru ghidare. In general, este mai bine sa incalziti alimentul folosind un nivel scazut al puterii, daca acesta este delicat, in cantitati mari, sau daca acesta se incalzeste foarte repede (de exemplu chiftelele).
Pentru rezultate mai bune, amestecati bine si intoarceti alimentul. Atunci cand este posibil, amestecati din nou inainte de servire.
Aveti grija, atunci cand incalziti lichide si alimente pentru copii. Pentru a preveni eruptia fierberii lichidelor si o posibila oparire, amestecati inainte, in timpul si dupa incalzire. Patrati-le in cuptor pe durata timpului de asteptare. Va recomandam sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide. Evitati supra-incalzirea alimentului.
Este de preferat, sa subestimati timpul de preparare si apoi sa adaugati timp de incalzire, daca este necesar.

Incalzire si timp de asteptare

Atunci cand incalziti alimentul pentru prima data, va va fi de ajutor sa notati timpul necesar, pentru o referire ulterioara.
Asigurati-va intotdeauna ca, incalzirea alimentului s-a facut uniform, pana la centru. Lasati alimentului un timp de asteptare dupa reincalzire - pentru echilibrarea temperaturii.
Timpul recomandat de asteptare dupa reincalzire este de 2-4 minute, numai daca nu este specificat alt timp in tabel.
Aveti grija atunci cand incalziti lichide si alimente pentru copii. Vedeti capitolul referitor la masuri de siguranta.

REINCALZIREA LICHIDELOR

Lasati intotdeauna un timp de asteptare de cel putin 20 de secunde dupa ce cuptorul s-a oprit, pentru echilibrarea temperaturii. Amestecati in timpul incalzirii, daca este necesar si intotdeauna dupa incalzire. Pentru a preveni eruptia fierberii si o posibila oparire, ar trebui sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide.

REINCALZIREA ALIMENTELOR PENTRU COPII

Aliment pentru copii :

Goliti intr-o farfurie ceramica plata. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati Let bine dupa incalzire! Lasati un timp de asteptare de 2-3 minute inainte de servire. Temperatura recomandata de servire: intre 30-40°C.

Lapte pentru copii:

Turnati laptele intr-o sticla sterilizata. Reincalziti neacoperit. Nu incalziti o sticla pentru copii cu tot cu biberon; poate exploda la supraincalzire. Agitati bine inaintea timpului de asteptare si inainte de servire! Verificati intotdeauna temperatura laptelui si a alimentului pentru copii.
Temperatura recomandata de servire: aproximativ 37°C.

REMARCA:

Alimentele pentru copii, in special, trebuie verificate cu atentie, inainte de servire, pentru a preveni accidentele.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul urmator.

Ghid pentru dubla reincalzire

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Supa (rece)	2x250g 2x350g	900W	3½-4½ 5-6	2-3	Turnati supa in doua farfurii ceramice adanci si acoperiti. Asezati o farfurie direct pe platan si cealalta pe raft. Amestecati bine dupa reincalzire. Amestecati din nou inainte de servire.
Curry de pui & orez (rece)	2x350g	600W	7-8½	3	Asezati cele doua compo-nente ale alimentului, pe doua farfurii ceramice plate. Acoperiti farfuriile cu peli-cula. Asezati o farfurie direct pe platan si cealalta pe raft.
Portie de mancare (rece)	2x350g	600W	7½-9	3	Asezati doua portii de servire pe doua farfurii cera-mice plate. Acoperiti farfu-riile cu pelicula. Asezati o farfurie direct pe platan si cealalta pe raft.

Reincalzirea lichidelor si alimentelor

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Bauturi (cafea, ceai si apa la temperatura camerei)	150 ml (1ceasca) 300 ml (2 cesti) 450 ml (3 cesti) 600 ml (4 cesti)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Turnati in cesti si reincalziti ne-acoperit: asezati o ceasca in centru, 2 cesti opuse una fata de alta, 3 cesti in cerc. Pe durata timpului de asteptare, lasati cestile in cuptor si amestecati bine.
Supa (rece)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Turnati intr-un vas cera-mic adanc. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati bine dupa reincalzire si inainte de servire.
Tocana (rece)	350g	600W	4½-5½	2-3	Asezati tocana pe o farfurie ceramica adanca. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecat in timpul reincalzirii dupa reincalzire si inainte de servire.
Paste cu sos (rece)	350g	600W	3½-4½	3	Puneti pastele (de ex. spaghetti) pe o farfurie ceramica plata. Acoperiti cu pelicula. Amestecati bine inainte de servire.
Paste umplute cu sos (rece)	350g	600W	4-5	3	Puneti pastele umplute (ravioli, tortellini) intr-o farfurie ceramica adanca. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati in timpul reincalzirii si inainte de servire.
Portie de mancare (rece)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Asezati mancarea pe o farfurie ceramica. Acoperiti cu pelicula..

RO

Reincalzirea alimentelor si a laptelui pentru copii

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Aliment pentru copii (legume+ carne)	190g	600W	30sec	2-3	Goliti intr-o farfurie cera-mica adanca. Preparati acoperit. Amestecati dupa preparare. Asteptati 2-3 minute. Inainte de servire, amestecati bine si verificati cu atentie temperatura.
Pasat pentru copii (cereale + lapte +fructe)	190g	600W	20sec	2-3	Goliti intr-o farfurie cera-mica adanca. Prepa-rati acoperit. Amestecati dupa preparare Asteptati 2-3 minute. Inainte de ser-vire, amestecati bine si verificati cu atentie temperatura..
Lapte pentru copii	100ml 200ml	300W	30-40 sec 1 min la 1min 10 sec	2-3	Amestecati sau agitati bine si turnati intr-o sticla sterilizata. Asezati pe centrul platanului. Prepa-rati neacoperit. Agitati bine si asteptati cel putin 3 minute. Inainte de ser-vire, agitati bine si veri-ficati cu atentie tempe-ratura.

DEZGHETARE

Microundele sunt o cale excelenta de dezghetare a alimentelor congelate. Microundele dezgheata alimentele intr-o perioada de timp scurta.
Acest lucru poate fi un mare avantaj, atunci cand primiti oaspeti pe neasteptate.

Pasarile congelate trebuie dezghetate bine inainte de preparare. Indepartati sigiliile metalice si ambalajul, pentru a permite lichidului dezghetat sa se scurga.

Puneti pasarea congelata intr-un vas fara capac. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare, scurgeti si indepartati maruntaiele cat mai repede posibil.
Verificati din cand in cand alimentul pentru a va asigura ca acesta nu se incalzeste.
Daca partile mai mici sau mai subtiri ale alimentului incep sa se incalzeasca, acestea pot fi protejate invelindu-le cu bucati foarte mici de folie de aluminiu.

Daca pasarile incep sa se incalzeasca la suprafata, opriti dezghetarea si asteptati 20 de minute, apoi continuati.
Lasati un timp de asteptare pentru peste, carne si pasari pentru a completa dezghetarea. Timpul de asteptare pentru o dezghetare completa, depinde de cantitatea ce va fi dezghetata. Vedeti tabelul de mai jos.

Sfat: Bucatile de alimentele subtiri se dezgheta mai usor decat cele groase si cantitatile mai mici mai rapid decat cele mari. Amintiti-va acest lucru, la congelare si dezghetare.

Pentru dezghetarea unui aliment cu o temperatura de -18 pana la - 20 °C, folositi ca ghid urmatorul tabel.

RO

Toate alimentele congelate trebuie dezghetate folosind un nivel al puterii de 180 W.

Aliment	Portie	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Carne Carne tocata Cotlet de porc	200g 400g 250g	6-7 10-12 7-8	15-30	Asezati carnea pe o farfurie ceramica dreapta. Inveliti marginile subtiri cu folie de alumi-niu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Pasare Bucati de pui Pui intreg	500g (2 buc) 1200g	14-15 32-34	15-60	Intai, asezati bucatile de pui cu pielea in jos, puiul intreg cu pieptul in jos pe o farfurie ceramica dreapta. Inveliti partile subtiri, precum aripile si capetele in folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Peste Fileuri/ Peste intreg	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Asezati pestele congelat in mijlocul unei farfurii ceramice drepte. Aranjati bucatile subtiri sub cele mai groase. Inveliti bucatile subtiri cu folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Fructe Zmeura	250g	6-7	5-10	Asezati fructele pe un vas de sticla drept si rotund (cu diametru mare).
Paine Chifle (cca. 50 g fiecare) Prajita/ Sandwich Paine germana	2buc 4 buc 250 g 500 g	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Aranjati chiflele in cerc sau painea orizontal, pe hartie de bucatarie, in mijlocul platanului. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!

GRATAR

Elementul de incalzire al gratarului este pozitionat sub tavanul cavitatii. Functioneaza atunci cand usa este inchisa si platanul se roteste. Rotirea platanului face rumenirea alimentelor uniforma. Preincalzirea gratarului timp de 4 minute va face rumenirea alimentelor mai rapida.

Accesorii pentru prajire:

Trebuie sa fie protejate impotriva flacarilor si pot fi metalice. Nu folositi nici un tip de accesoriu din plastic, deoarece se poate topi.

Alimente potrivite pentru prajire:

Cotlete, carnati, fripturi, hamburgeri, sunca, bucati subtiri de peste, sandvisuri si toate tipurile de aluat.

REMARCA IMPORTANTA:

Atunci cand folositi numai modul gratar, asigurati-va ca elementul de incalzire se afla sub tavan in pozitie orizontala si nu pe peretele din spate in pozitie verticala. Va rugam sa va reamintiti ca, alimentul trebuie asezat pe un raft metalic inalt, numai daca alte instructiuni nu va recomanda altfel.

MICROUNDE + GRATAR

Acest mod de preparare combina caldura radianta ce vine de la gratar cu viteza prepararii cu microunde. Functioneaza numai atunci cand usa este inchisa si platanul se roteste. Datorita rotatiei platanului, alimentele se rumenesc uniform. La acest model, sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gratar, 450 W + Gratar si 300 W + Gratar.

Accesorii pentru prepararea microunde + gratar

Folositi numai accesorii ce pot fi penetrate de microunde. Accesoriile nu trebuie sa fie inflamabile. Nu folositi accesorii de metal in modul de preparare combinat. Nu folositi nici un tip de accesoriu din plastic, deoarece se poate topi.

Alimente potrivite pentru prepararea microunde + gratar

Alimentele potrivite pentru modul de preparare combinat includ toate tipurile de alimente preparate care au nevoie de reincalzire sau rumenire (paste), precum si alimente care au nevoie de un timp scurt de preparare pentru a se rumeni.
Acest mod poate fi folosit si pentru alimentele taiate in portii groase.
Pentru detalii, vedeti tabelul referitor la gratar.

REMARCA IMPORTANTA:

Atunci cand este folosit modul combinat (microunde + gratar), asigurati-va ca elementul de incalzire este situat sub tavan in pozitie orizontala si nu pe peretele din spate in pozitie verticala. Alimentul trebuie asezat pe un raft metalic inalt, numai daca alta instructiune nu recomanda altfel. In caz contrar trebuie plasat direct pe platan. Vedeti instructiunile din tabelul urmator.
Alimentul trebuie intors, daca doriti sa rumeniti alimentul pe ambele fete.

RO

Ghid de preparare (gratar) pentru alimente proaspete

Preincalziti gratarul cu functiunea gratar, timp de 4 minute.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment proaspat	Portie	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Felii de paine	4 buc (25g fiecare)	Numai gratar	3½-4½	3-4	Asezati feliile de o parte si de alta a raftului metalic.
Chifle (deja preparate)	2-4 buc	Numai gratar	2½-3½	1½-2½	Asezati chiflele, intai cu partea de jos in sus, in cerc direct pe platan.
Rosii prajite	200 g (2buc) 400 g (4buc)	300W+ Gratar	3½-4½ 5-6	-	Taiati rosiile in jumatati. Presarati putina branza. Aranjati in cerc intr-un vas de sticla drept. Asezati vasul pe raftul metalic.
Paine prajita-cu rosii si branza	4 pcs (300 g)	300W+ Gratar	4-5	-	Prajiti intai feliile de paine. Asezati feliile cu branza si rosii pe raftul metalic. Asteptati 2-3 minute..
Paine Hawaii (ananas, sunca, felii de branza)	2 buc (300 g) 4 buc (600 g)	450W+ Gratar	3½-4½ 6-7	-	Prajiti intai painea. Asezati feliile pe raftul metalic. Asezati doua felii opuse direct pe raftul metalic. Asteptati timp de 2 -3 . minute.
Cartofi copti	250 g 500 g	600W+ Gratar	4½-5½ 6½-7½	-	Taiati cartofii in jumatati. Asezatii in cerc pe raftul metalic cu partea taiata catre gratar.
Cartofi/ legume gratin (rece)	500 g	450W+ Gratar	9-11	-	Asezati gratinul proaspat intr-un vas mic de sticla. Asezati vasul pe raft. Dupa preparare, asteptati 2-3 minute
Bucati de pui	450 g (2buc) 650 g (2-3buc) 850 g (4buc)	300W+ Gratar	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Ungeti bucatile de pui cu ulei si condimente. Asezati-le in cerc cu oasele catre mijloc. Asezati o bucata de pui in centrul raftului metalic. Asteptati timp de 2 -3 minute.

Aliment proaspat	Portie	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Pui prajit	900g 1100g	450W+ Gratar	10-12 12-14	9-11 11-13	Ungeti puiul cu ulei si condimente. Asezati puiul intai cu pieptul in jos, apoi cu pieptul in sus, direct pe platan. Dupa prajire, asteptati 5 minute.
Cotlet de miel (mediu)	400 g (4buc)	Numai gratar	10-12	8-9	Ungeti cotletul de miel cu ulei si condimente.Asezati-le in cerc pe raftul metalic. Dupa prajire, asteptati 2-3 minute.

RO

Ghid de preparare (gratar) pentru alimente proaspete

Aliment proaspat	Portie	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Friptura porc	250 g (2buc) 500 g (4buc)	MW +Gratar	(300W+ Gratar) 6-7 8-10	(Numai gratar) 5-6 7-8	Ungeti friptura de porc cu ulei si condimente. Asezati in cerc pe raftul metalic. Dupa prajire asteptati timp 2 - 3 minute.
Peste prajit	450g 650g	300W+ Gratar	6-7 7-8	7-8 8-9	Ungeti suprafata pestelui intreg cu ulei si condimente. Asezati pestii unul langa altul (cap la coada) pe raft.
Mere coapte	2 mere (ca. 400g) 4 mere (ca. 800g)	300W+ Gratar	6-7 10-12	-	Curatati merele si umpleti-le cu stafide si gem. Presarati putine migdale deasupra. Puneti merele intr-un vas de sticla drept. Asezati vasul direct pe platan.

Ghid de preparare (gratar) pentru alimente congelate

Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment congelat	Portie	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Chifle (cca. 50 g fiecare)	2 buc 4 buc	MW+ Gratar	300W+ Gratar 1½-2 2½-3	Numai Gratar 2-3 2-3	Asezati chiflele in cerc cu parteade jos catre in sus direct pe platan. Prajiti cea-lalta parte a chiflelor, cat de crocante doriti. Asteptati 2-5 minute.
Baghete/ Paine cu usturoi	200-250g (1 buc)	MW+ Gratar	450W+ Gratar 3½-4	Numai Gratar 2-3	Asezati baghetele una langa alta pe raft. Dupa prajire, asteptati 2 - 3 minute.
Gratin (legume sau cartofi)	400g	450W+ Gratar	13-15	-	Asezati gratinul congelat intr-un vas mic de sticla. Asezati vasul pe raft, direct pe platan. Dupa preparare, asteptati 2 - 3 minute.
Paste (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	600W+ Gratar	14-16	-	Asezati pastele congelate intr-un vas rectangular de sticla. Asezati vasul direct pe platan. Dupa prepa-rare, asteptati 2 - 3 minut.
Peste Gratin	400g	450W+ Gratar	16-18	-	Asezati pestele gratin intr-un vas de sticla drept, rectangular. Asezati vasul direct pe platan. Dupa preparare, asteptati 2 - 3 minute.

Ghid de preparare (continuare)

SFATURI SPECIALE

TOPIRE UNT

Puneti 50 g de unt intr-un vas adanc si mic, de sticla. Acoperiti cu capac de plastic. Incalziti timp de 30-40 de secunde la 900 W, pana ce untul se topeste.

TOPIRE CIOCOLATA

Puneti 100 g de ciocolata intr-un vas adanc si mic, de sticla.
Incalziti timp de 3-5 minute, la 450W pana ce se topeste ciocolata. Amestecati o data sau de doua ori in timpul topirii. Folositi manusi, pentru a scoate vasul!

TOPIRE MIERE CRISTALIZATA

Puneti 20 g de miere cristalizata intr-un vas adanc si mic, de sticla.
Incalziti timp de 20-30 de secunde la 300 W, pana ce mierea se topeste.

TOPIRE GELATINA

Lasati un strat uscat de gelatina (10 g) in apa rece , timp de 5 minute.
Scurgeti gelatina si puneti-o intr-un vas mic de sticla.
Incalziti timp de 1 minut la 300 W.
Amestecati dupa topire.

PREPARAREA GLAZURII (PENTRU PRAJITURI)

Amestecati glazura instanta (aproximativ 14 g) cu 40 g de zahar si 250 ml apa rece. Preparati neacoperit intr-un vas de sticla timp de 3 ½ pana la 4 ½ minute la 900 W, pana ce glazura este transparenta. Amestecati de doua ori pe durata prepararii.

PREPARAREA GEMULUI

Puneti 600 g de fructe intr-un vas de sticla de marime potrivita, cu capac.
Adaugati 300 g de zahar si amestecati bine.
Preparati acoperit timp de 10-12 minute la 900 W.
Amestecati de cateva ori in timpul prepararii. Goliti intr-un borcan de sticla cu capac cu filet. Asteptati 5 minute inainte de a pune capacul.

PREPARAREA BUDINCII

Amestecati praf de budinca cu zahar si lapte (500 ml), urmand instructiunile producatorului, si amestecati bine. Folositi un vas de sticla de marime potrivita, cu capac. . Preparati acoperit timp de 6 ½ pana la 7 ½ minute la 900 W. Amestecati bine de cateva ori, pe durata prepararii.

RUMENIREA MIGDALELOR

Imprastiati uniform 30 g migdale taiate, pe o farfurie ceramica de marime medie. Amestecati de cateva ori pe durata rumenirii timp de 3 ½ pana la 4 ½ minute la 600W. Lasati-le sa stea timp de 2 - 3 minute in cuptor. Folositi manusi, atunci cand scoateti vasul!

Curatarea cuptorului cu microunde

Urmatoarele parti ale cuptorului cu microunde trebuie curatate regulat, pentru a preveni formarea depunerilor de resturi alimentare si grasimi:

- ***Suprafetele interioare si exterioare***
- ***Usa si etansarile acesteia***
- ***Platanul si inelul de rulare***

 Asigurati-va intotodeauna ca etansarile usii sunt curate si usa se inchide corect.

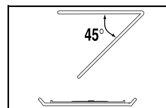
 In cazul in care cuptorul nu este pastrat in bune conditii si nu este curatat corespunzator, se poate deteriora suprafata acestuia, ceea ce va afecta aspectul cat si performanta aparatului.

1. Curatati suprafetele exterioare cu o carpa moale si apa calda cu sapun. Clatiti si uscati.
2. Indepartati orice pete de pe suprafetele interioare sau inelul de rulare cu o carpa cu sapun. Clatiti si uscati.
3. Pentru a curata mai usor depunerile si a indeparta mirosurile, asezati o ceasca cu suc de lamaie diluat pe platan, si incalziti timp de zece minute la putere maxima.
4. Spalati platanul, oricand este necesar..

 Nu turnati apa pe orificiile de ventilatie. Nu folositi niciodata produse abrazive sau solventi chimici. Aveti grija, atunci cand curatati etansarile, ca particulele de alimente sa n:

- Se acumuleze
- Impiedice inchiderea corecta a usii.

 Curatati cavitatea cuptorului, imedat dupa fiecare folosire cu un detergent usor, dar lasati cuptorul cu microunde sa se raceasca, inainte de curatare, pentru a preveni accidentele.



Atunci cand curatati partea suprioara din interiorul cavitatii, va fi mult mai comod daca invartiti elementul de incalzire catre in jos cu 45°.

Depozitare si reparatii cuptor cu microunde

Cateva precautii simple trebuie luate, atunci cand depozitati sau duceti la centrul service cuptorul cu microunde.

Cuptorul nu trebuie folosit daca, usa sau incuietorile acesteia sunt defecte:

- ***Balama rupta***
- ***Incuietori deteriorate***
- ***Carcasa defomata sau indoita***

Reparatia trebuie facuta numai de catre personal calificat de service .

☛ Nu scoateti niciodata carcasa cuptorului cu microunde. Daca acesta este defect si are nevoie de service sau nu sunteti siguri de starea lui:

- Deconectati cablul de alimentare de la sursa
- Contactati cel mai apropiat centru service

✉ Daca doriti sa depozitati temporar cuptorul cu microunde, alegeti un loc uscat, fara praf.

Motiv: Praful si umezeala pot afecta diferite componente ale cuptorului.

✉ Acest cuptor cu microunde nu este conceput pentru uz comercial.

Specificatii tehnice

SAMSUNG tinde sa isi imbunatateasca tot timpul produsele. Atat specificatiile design-ului cat si acest manual de instructiuni se pot schimba, fara notificare prealabila.

Model	**GE102W / GE102WT**
Sursa de alimentare	230V ~ 50 Hz
Putere consum Microunde Gratar Mod combinat	 1400 W 1300 W 2700 W
Putere de iesire	100 W / 900 W (IEC-705)
Frecventa de operare	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda de racire	Ventilator
Dimensiuni (W x H x D) Exterior Cavitate interioara cuptor	 517 x 297 x 431 mm 336 x 241 x 349 mm
Volum	28 litri
Greutate Neta	 aproximativ 16 kg

RO


SAMSUNG
ELECTRONICS